



Pour la croûte :

1 ½ tasse (375 ml) de chapelure de biscuits Graham
1/2 tasse (125 g) de beurre fondu

Pour la garniture :

7 oz (210 g) de [chocolat noir 65 % de cacao](#),
1 tasse (250 ml) de crème 35 %
1 oeuf
1 pincée de sel

Pour la guimauve

1 c. à café de gélatine en poudre sans saveur
½ tasse (125 ml) d'eau froide, divisée
¾ tasse (150 g) de sucre
¼ tasse (60 ml) de sirop de maïs ou du glucose
½ c. à café d'extrait de vanille

Pour la croûte :

dans un saladier, mélanger la chapelure Graham avec le beurre fondu.
Foncer les bords et le fond d'un moule à tarte, à fond amovible de 11 po (28 cm) de diamètre de chapelure et presser fermement à l'aide du dos d'une cuillère à soupe.
Réfrigérer au moins 30 minutes.

Pendant que la croûte refroidit, préchauffez le four à 350 F (180 C) et préparez la garniture au chocolat.

Mettre le chocolat dans un grand bol. Chauffer la crème dans une casserole jusqu'à ébullition - ne pas faire bouillir.

Verser la crème sur le chocolat et laisser reposer pendant 1 minute. Fouettez la crème et le chocolat ensemble jusqu'à ce que la préparation soit lisse et brillante. Ajouter une pincée de sel, puis casser l'œuf dans le mélange au chocolat et fouetter pour bien incorporer.

Verser dans la croûte réfrigérée et cuire au four pendant 20 minutes, ou jusqu'à ce que la garniture soit prise mais toujours légèrement vacillante au centre.
Retirez du four et laissez refroidir complètement.

Pour la guimauve :

Verser 1/4 tasse (60 ml) d'eau dans le bol du batteur sur socle muni du fouet et saupoudrez de gélatine.

Dans une grande casserole à feu moyen-vif, mélanger 1/4 tasse (60 ml) d'eau, le sucre et le sirop de maïs jusqu'à ce que le sucre soit dissous.

Chauffer jusqu'à ce qu'un thermomètre à bonbons indique 260 F (127 C).

Retirer du feu.

Commencer à battre la gélatine réhydratée, puis verser lentement le sirop de sucre. Augmentez lentement la vitesse du mélangeur et battez jusqu'à ce que le mélange devienne blanc, duveteux et qu'il ait doublé de volume. Ajouter la vanille et battre encore quelques instants. Verser le mélange sur la couche de chocolat refroidie, en l'étalant doucement sur les bords de la croûte avec une spatule. Réfrigérer.

Au moment de servir, prendre une torche et griller la guimauve, jusqu'au niveau de dorure souhaitée.

Si vous n'avez pas de torche, utilisez le gril de votre four :

Préchauffer le gril, couvrir les bords de la croûte de tarte avec du papier d'aluminium, placez la tarte sur une plaque à pâtisserie et faites griller - surveillez attentivement pour éviter que cela brûle, pendant 2 à 3 minutes, en la tournant si nécessaire.